

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Smažiacia panvica plynová 50 litrová, liatinová
Označenie:	P.PP-750 C
Produktová rada:	Practic
Výrobca:	Gastro-Haal, s.r.o.
Krajina výroby:	Slovenská republika



Používanie

Plynová výklopná smažiacia panvica slúži na veľkokapacitnú tepelnú úpravu potravín, vyprážením v oleji alebo dusením vo vode (na šťave). Najčastejšie uplatnenie majú v prevádzkach spoločného stravovania akými sú školské jedálne, reštaurácie, nemocnice a ďalšie.

Practic

Výhodné vlastnosti smažiacich panvíc Gastro-Haal z produktového radu Practic sú:

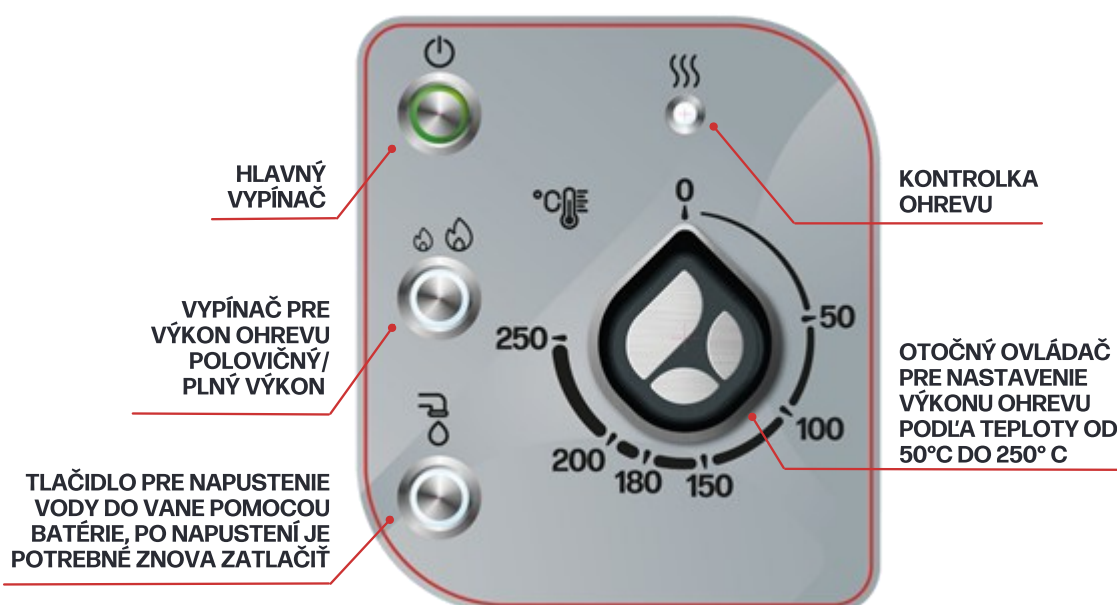
- ✓ **Rýchle a rovnomerné opekanie, neprilhavý povrch.**
- ✓ **Nízka spotreba a nízke prevádzkové náklady.**
- ✓ **Samonosná, masívna a pevná konštrukcia, dlhá životnosť.**
- ✓ **Robustné kovové ovládače s bezpečnostnými prvkami zaisťujúcimi odolnosť voči vode IP65.**
- ✓ **Možnosť výberu nerez alebo liatina.**

OVLÁDANIE PLYNOVÝCH SMAŽIACICH PANVÍC

- **Hlavný vypínač, kontrolka ohrevu, zapínač/vypínač dopúšťania vody z batérie do nádoby panvice,**
- **hlavný otočný ovládač pre nastavenie výkonu ohrevu (nastaviteľná teplota ohrevu od 50°C do 250°C, vypínač).**

2 stupne výkonu ohrevu

Malý plameň = polovičný výkon / **Veľký plameň** = plný výkon



TECHNICKÉ PARAMETRE

Rada	900
Označenie	P.PP-750 C
Produktová rada	Practic
Zariadenie	výklopná smažiacia panvica - plynová
Ovládací panel	klasický analógový
Prevedenie dna vane	liatina
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	800x700x900 mm
Rozmery varnej nádoby (mm) šxhxv	700x435x158 mm
Celkový objem varnej nádoby (l)	50,1l
Využitelný objem do výšky výtoku varnej nádoby (l)	42,6l
Úžitkový objem varnej nádoby (max. ryska) (l)	37,4l
Hmotnosť (kg)	100 kg
Ohrev	
Prípojka plynu (")	3/4"
Trubkové horáky	6 trubicový horák
Teplný výkon pri plnom výkone (kW)	10,9 kW
Teplný výkon pri polovičnom výkone (kW)	7,3 kW
Menovité napätie (V)	230 V
Menovitý elektrický výkon (kW)	0,025 kW
Menovitý prúd (A)	0,5 A
Spotreba plynu G-20 - I2H zemný plyn (m ³ /h)	1,09 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m ³ /h)	0,42 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (kg/hod)	0,85 kg/hod
Priemer dýzy (G-20) (mm)	2,6 mm
Priemer dýzy (G31) (mm)	2 mm
Menovitý tlak plynu (G-20) (kPa)	2 kPa
Menovitý tlak plynu (G31) (kPa)	3,7 kPa
Tlak plynu na dýzu pri max. výkone (G-20) (kPa)	1,55 kPa
Tlak plynu na dýzu pri max. výkone (G31) (kPa)	1,8 kPa
Tlak plynu na dýzu pri sporo príkone (G-20) (kPa)	0,85 kPa
Tlak plynu na dýzu pri sporo príkone (G31) (kPa)	0,8 kPa
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50 - 250 °C
Možná nastaviteľná teplota smaženia (°C)	50 - 250 °C
Krytie, voda	
Prípojka vody (")	3/4"
Krytie IP	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65
Dopúšťanie vody z batérie pomocou tlačidla	áno
Konštrukcia, úspora, bezpečnosť	
Batéria na studenú vodu	áno
Dvojitá izolácia na kábloch a vodičoch (silikónová ochrana)	áno
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno
Nastaviteľné nožičky	áno

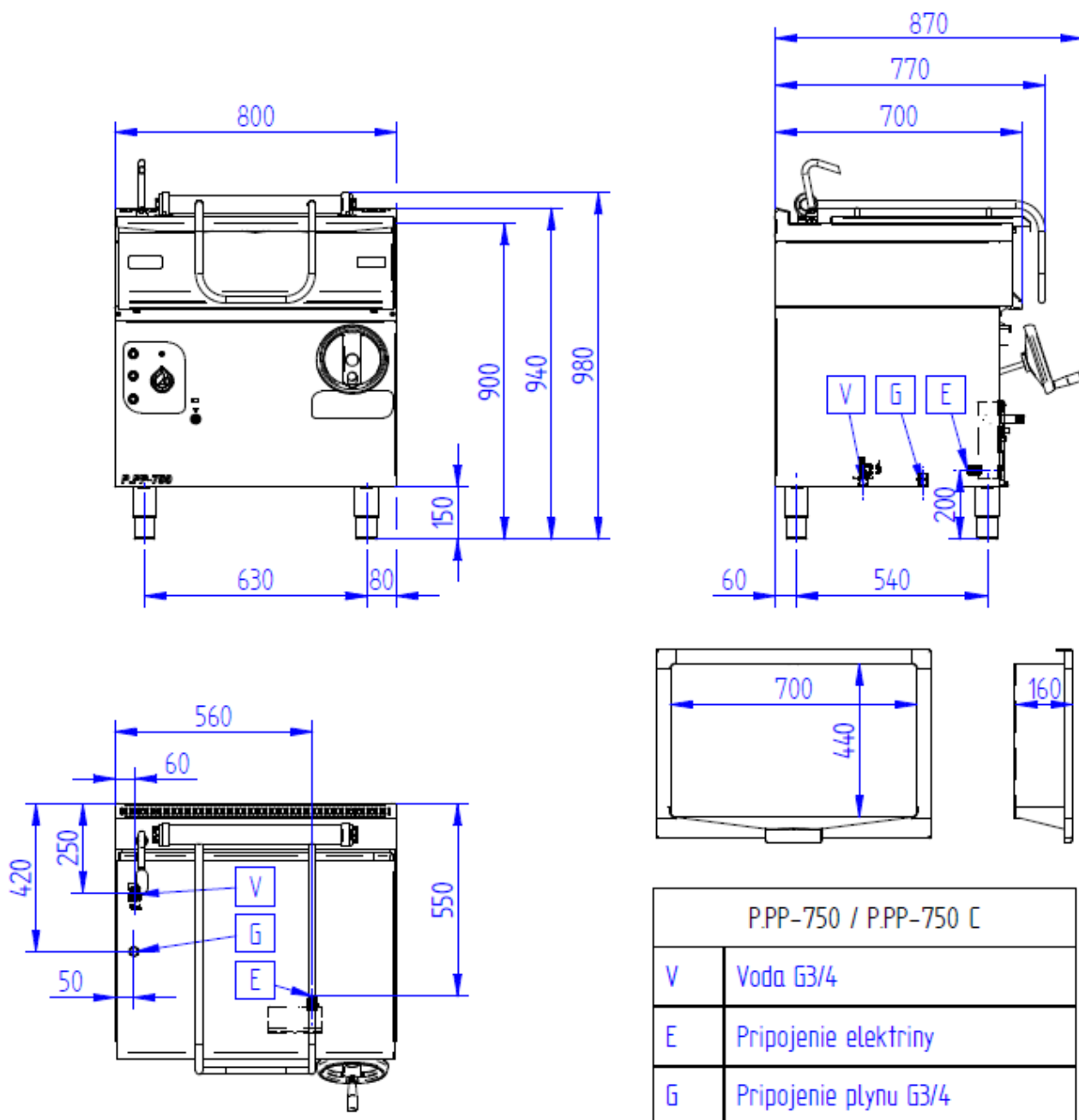
Opcie za príplatok podľa cenníka	
Parák hranatý	áno (príplatok)
Cedidlo k vývodu vane	áno (príplatok)

PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo **za príplatok** podľa cenníka

<p>Parák hranatý</p> <p>1-1 P.P_GN1/1 1x1 parák 100x352x554mm</p>	
<p>Cedidlo na cedenie</p> <p>1-1 C.P_50 1x1 cedidlo 156x720x20 mm</p>	
<p>Elektrický zdvíhací vozík</p> <p>AZV 2/1GN 1312x660x1100mm</p> <p>AZV 1/1GN 680x660x1100mm</p> <p>Nastavitelné a automatické zdvíhacie vozíky na manipuláciu a prepravu potravín.</p>	

PRIPOJOVACIE ROZMERY



DOBŘÉ VEDIĚŤ

Liatinové dno vane

Má veľmi dobrú tepelnú vodivosť, varenie musíte vždy začať s olejom, nikdy nie bez. Liatina je vhodnejšia na pokrmy, ktoré si vyžadujú dostatočný tukový základ. Ideálne na pečenie palacinek. Povrch sa ošetruje a vypaľuje rastlinným olejom.

